

SELECCION DE PRODUCTOS GOURMET

Hemos hecho una selección de fiambres, conservas, chacinas y bocados elaborados en casa para abrir el apetito. Están pensados para empezar la comida compartiendo con familia y amigos.

Cecina D.O. León	18,00 €
Medallones de foie-grass (100% pato) con manzana caramelizada	16,00 €
Fuente de pimientos asados (v)	12,00 €
Anchoas del cantabrico	15,00€

PARA ABRIR BOCA

Queso de Hita al horno	16.00€
Croquetas de jamón	X unidad 1,30 €
Huevos rotos con oreja	12,00 €
Morcilla seguntina "El Doncel"	10,00 €
Torrezno	2,50 €
Papas arrugas con mojo verde y rojo	12,00 €
Berenjenas a la parmesana	15,00 €
Piparras dulces Fritas	10,00 €
Pan con tomate y aceite a elegir una variedad entre cuatro disponibles	3,00 €
Pan (Tambien disponible sin Gluten)	1,00 €
Servicio de aceite	1,00 €

DE TEMPORADA

Empanadillas crujientes Veganas con salsa de yogur y cilantro	12,00 €
Ensalada de brotes ecologicos variados con queso camembert y pollo braseado	15,00 €

ENSALADAS

Elaboramos nuestras ensaladas en el momento, con productos frescos y de temporada, y nuestros aliños caseros que las acompañan.

Pimientos asados sobre ascuas con bonito escabechado en la casa	15,00 €
Ensalada de tomates ecológicos variados con mozzarella de búfala, aceite de albahaca y sal de manantial	15,00 €

NUESTROS PLATOS DE CUCHARA

Elaboramos todos nuestros platos de cuchara con productos locales, y al modo tradicional: con cocción muy lenta para garantizar su sabor.

Risotto de trigo de Spelta con setas (v)	12,00 €
---	---------

NUESTRAS HAMBURGUESAS:

Hacemos nuestras hamburguesas con carne de Angus de piezas nobles picada a mano

Simple (180gr carne) y queso ahumado	12,00 €
Tradicional (180gr carne), lechuga, cebolla caramelizada, tomate, y queso	16,00 €
Doble carne (360gr carne) y queso	18,00€
Vegana	12,00€

*** Los platos que tienen entre parentesis la letra V Son veganos o veganizables**

NUESTRA SELECCIÓN DE CARNES A LA BRASA

Pueden ver tanto nuestra parrilla como nuestra selección de carnes de vacuno en nuestra cámara de maduración Dry Aged. Nuestro cocinero selecciona la maduración idónea para cada pieza. Hacemos todas las carnes a la brasa en carbones vegetales de gran calidad, que aportan a la carne su característico toque y aroma ahumado. Creemos que esa es la forma más noble de tratar nuestras piezas.

Chuletón de Novilla con maduración de 20 días	Precio kg 47,00€
Chuletón de Frisona con maduración de 25-40 días	Precio kg 70,00€
Chuletón de Rubia Gallega con 50-60 días de maduración	Precio kg 60,00€
Chuletón de Sashi	Precio kg 60,00€
Chuleton de Black Angus (Guadangus)	Precio Kg 80,00€
Picaña de simental	17,00€
Solomillo de cerdo extra tierno a la brasa	16,00 €

EN EL HORNO DE LEÑA

En toda la Sierra Norte de Guadalajara, tanto el cabrito como el cordero son de una calidad excepcional. Para realzar su sabor, los asamos a modo tradicional, con tan sólo un poco de sal de las Salinas de Saelices y agua, sobre una cama de patatas, en nuestro horno de leña.

¼ de cordero asado con patatas panadera (Por encargo)	45,00€
¼ de cabrito sierra norte de asado con patatas panadera (por encargo)	47,00 €

NUESTROS GUISOS Y PESCADOS

Como alternativa a la parrilla, os ofrecemos esta serie de platos para complementar el menú. El bacalao en salazón era el único modo en el que el pescado de mar llegaba a esta zona, por su lejanía con la costa.

Albóndigas de Angus con Tomate	15,00€
Curry rojo con cerdo ibérico verduras de temporada y arroz	14,00€
Bacalao a nuestro estilo	14,00 €
Dorada o Lubina a la brasa crema de hinojo	16,00€
Magret de pato con salsa Cumberland	16,00 €
Pollo crujiente al limon	14,00 €
Costillar de cerdo a la barbacoa	11,00 €

AGUA RESPONSABLE

de acuerdo con nuestro compromiso con el medio ambiente hemos eliminado de nuestro restaurante las aguas embotelladas.

A precio de 1,00€ y se la rellenaremos tantas veces como quiera por servicio

MENÚS ESPECIALES

MENÚ TEMPORADA

Entrante

Croqueta de Jamón

Morcilla El Doncel

Primer Plato

Ensalada de brotes ecologicos variados con queso camembert y pollo braseado

Segundo Plato

Curry rojo con cerdo ibérico verduras de temporada y arroz

precio por persona 32,00€

MENÚ N.1

Para 2 personas. 65.00 € (POR ENCARGO)

Ensalada de temporada.

1/4 de cabrito o cordero lechal asado en horno de leña con patatas panadera.

postre

MENÚ N.2

Para dos personas. 67.00€

Ensalada de pimientos asados sobre ascuas y bonito escabechado en la casa

o

.Ensalada de tomates variados con mozzarella de búfala, aceite de albahaca y sal de manantial

Chuletón a la parrilla con patatas asadas. (1kg aprox.)

postre

MENÚ N.3

Para 2 personas. 82.00€

Ensalada de pimientos asados sobre ascuas y bonito escabechado en la casa.

o

Ensalada de tomates variados con mozzarella de búfala, aceite de albahaca y sal de manantial

Chuletón de frisona con maduración de 25 días con patatas asadas. (1 kg aprox.)

Degustación de postres.

MENÚ N.4

Para 2 personas. 78€.

Ensalada de pimientos asados sobre ascuas y bonito escabechado en la casa

o

Ensalada de tomates variados con mozzarella de búfala, aceite de albahaca y sal de manantial

Chuletón de rubia gallega o Sashi con maduración de +50 días con patatas asadas (1kg aprox.)

Degustación de postres.

MENÚ Angus

Para 2 personas. 115.00€.

Ensalada de temporada

Chuletón de BLACK ANGUS con fuente de pimientos asados sobre ascuas

postre.

Todos los menús incluyen pan, agua, vino

Los precios tienen el I.V.A. incluido